

Speisenkarte

für Gruppen sowie Genießer
von 14:00 Uhr – 17:30 Uhr

Suppen

Pfannkuchensuppe	A1,A3,A7,A9	5,90 €
Ettaler Kaspressknödelsuppe	A1,A3,A7,A9	6,90 €
Ungarische Gulaschsuppe ² mit 1 Scheibe Bauernbrot	A1,A9	7,20 €

Salate

Gemischter Salat	A9,A10	6,80 €
Salatplatte „nach Art des Hauses“ gemischte Blattsalate mit Tomaten, frischen Kräutern, Mais, Zwiebeln und gebratenen Geflügelbruststreifen	A6,A9,A10	19,50 €

Vegetarisch

Geröstete Semmel- & Kartoffelknödel ^{A1,A3,A7,A9,A10} mit Zwiebeln, Rucola, Kirschtomaten und Spiegelei dazu bunte Blattsalate	A1,A3,A7,A9,A10	14,50 €
Klosterspätzle Eierspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln dazu bunte Blattsalate	A1,A3,A7,A10, A91	14,90 €

Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei

Süßkartoffel und Rote Bete mit orientalischen Gewürzen gebacken dazu veganer Salbeischmand, Apfelspalten und geröstete Walnüsse	A1,A6,A8	19,90 €
--	----------	---------

Kalte und warme Brotzeiten

Kloster-Wurstsalat ^{4,11} Regensburger Wurst, Tomaten, Gurken, Ei, dazu Klosterkäse, Schnittlauch und 1 Scheibe Bauernbrot	A1,A3,A9,A10	12,90 €
Brotzeitbrett ^{2,3,7,11} mit geräuchertem Speck, gekochtem Schinken, Landjäger, kaltem Braten, Salami, Obazda und Klosterkäse, gekochtes Ei an bunter Garnitur dazu Butter und 2 Scheiben Bauernbrot	A1,A3,A7	16,90 €
„Obazda“ (angemachter Camembert) mit Zwiebelringen und 1 Scheibe Bauernbrot	A1,A7	11,90 €
3 Stück Rostbratwürstel ^{4,7,10} mit Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot und Senf (für jede weitere Scheibe Brot berechnen wir 0,80 €)	A1	12,90 €
Scheibe gebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{A3,A10}		12,90 €
2 Stück Original bayerische Weißwürste ^{4,7,11} A1 mit süßem Senf und Brez'n		8,50 €
2 Paar Wiener Würstel ^{4,7,10} A1 mit Senf und Brez'n		8,80 €

Fischgerichte

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten^{A4,A8,A7,A10,A9} 26,90€
dazu Petersilienkartoffeln und bunte Blattsalate

Warme Gerichte

Kloster Schweinebraten ^{2,5} mit Ettaler Dunkelbiersauce, Kartoffel- und Semmelknödel dazu Apfelblaukraut	A1,A9 A12, A7,A3	17,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat mit Kernöl und Preiselbeeren	A1,A3,A7,A13	17,80 €
„Ettaler Bauernschmaus“ Knuspriger Schweinebraten, schwarzgeräucherter Nacken und Rostbratwurst auf Specksauerkraut dazu Semmelknödel, Ettaler Dunkelbiersauce und Kren	A1,A3,A7,A9,A12	19,90 €
Ragout vom Ammertaler Hirsch ^{2,3,11} in Preiselbeer- Wacholdersauce mit Kräutersaitlingen Kartoffelkroketten und marinierte Zwetschgen	A1,A3,A7,A9	25,80 €
Geschmorte Backerl vom bayrischen Jungrind an Thymian-Rotweinsauce dazu Parmesan-Polenta und gebackene Vanillekarotten	A1,A7,A9,A10	26,80 €
Zwiebelrostbraten vom Rind (220g) mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	A1,A7,A9,A10	28,90 €
„Dirndl-Steak“ (160g) vom Werdenfelser Jungrind auf geröstetem Bauernbrot, Artischockencreme, Cocktailsauce, Kräuterbutter und kleinem Salat	A1,A3,A7,A9,A10	23,50 €
Dessert		
Gemischtes Eis (3Kugeln) ^{1,8,11}	A3,A7	6,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) ^{1,8,11} mit Sahne	A3,A7	7,50 €
Kuchen & Torten		
Kuchen ^{1,3,7}		4,40 €
Torten ^{1,3,7} -Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der aktuellen Auswahl-		4,70 €
Ofenfrischer Apfelstrudel ^{1,8,11} mit Vanilleeis/Sahne oder Vanillesauce	A1,A3,A7	7,60 €
Warmer Topfenstrudel ³ mit Vanilleeis/Sahne oder Vanillesauce	A1,A7	7,60 €

- Beilagenänderung 1,00 € -
- Ketchup und Mayonnaise je 0,30€
- Änderungen vorbehalten
- Gültig für Saison Winter 2025/2026

